

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: EGPB899+EB5S

Electric hotplate stove - 14 kW - incl. electric convection oven - 4.68 kW



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Hotplate Stove with Electric Convection Oven

General Information

Thank you for purchasing the Electric Hotplate Stove with Electric Convection Oven. This appliance is designed for both commercial and home use, offering versatility and efficiency in cooking. Please read this manual thoroughly to understand the features and proper usage of your new appliance.

Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the appliance is connected to a properly grounded outlet with the correct voltage as specified in the technical data. Avoid using extension cords.
- **Hot Surfaces:** The hotplate and oven surfaces can become extremely hot during operation. Handle with care to prevent burns. Always use oven mitts or heat-resistant gloves.
- **Ventilation:** Install the appliance in a well-ventilated area to avoid overheating and ensure proper air circulation.
- **Children and Pets:** Keep the appliance out of reach of children and pets when in use.
- **Cleaning:** Allow the appliance to cool completely before cleaning. Use non-abrasive cleaners to avoid damaging surfaces.
- **Maintenance Checks:** Regularly check the power cord for any signs of damage. Do not use the appliance if the cord is damaged.
- **Emergency Procedures:** If the appliance emits smoke or unusual odors, disconnect it from the power supply immediately and seek professional assistance.

Product Overview and Specifications

Technical Data

- Power Output (Hotplate): 14 kW
- Power Output (Convection Oven): 4.68 kW
- Dimensions: [Specify dimensions]
- Weight: [Specify weight]
- Material: Stainless steel
- Voltage: [Specify voltage]
- Frequency: [Specify frequency]

Setup and Installation

1. **Location:** Place the appliance on a stable, non-flammable surface ensuring ample space for ventilation.
2. **Electrical Connection:** Connect the appliance to a dedicated electrical outlet. The voltage must match the specifications.
3. **Leveling:** Adjust the feet at the bottom of the appliance to ensure it is level.
4. **Initial Checks:** Before operating, double-check all connections and ensure the area around the appliance is clear of flammable materials.

Operation

1. **Powering On:** Switch the main power button to the ON position.
2. **Setting Temperatures:** Use the temperature controls to set your desired heating level for both the hotplate and convection oven.
3. **Cooking:** Place food on the hotplate or in the oven and monitor cooking progress. Adjust settings as necessary.
4. **Timers:** If equipped, set timers to manage cooking times effectively.

Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down surfaces with a damp cloth after each use. Use a mild detergent if necessary.
- **Deep Cleaning:** For stubborn residues, let the surfaces soak in warm, soapy water and scrub gently.
- **Check Heating Elements:** Regularly inspect the heating elements for any food debris and clean as necessary.
- **Periodic Maintenance:** Have a certified technician inspect the appliance annually for safety and performance.

Troubleshooting

- **Appliance Won't Heat:** Check the power supply and ensure the cord is securely plugged in.
- **Uneven Heating:** Verify the installation and leveling of the appliance. Ensure the heating elements are clean and free of obstructions.
- **Odor or Smoke Emission:** Unplug immediately and allow to cool down. Check for food debris or overheating.

Disposal

Dispose of the appliance in accordance with local regulations. Do not dispose of electrical appliances with regular waste. Take it to a designated recycling center.

Contact

For further assistance, please contact our customer service:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Electric Hotplate Stove with Electric Convection Oven. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das elektrische Kochfeld EGPB899 PLUS

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres elektrischen Kochfeldes EGPB899 PLUS. Dieses Gerät ist ideal für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben. Es vereint ein leistungsstarkes Kochfeld mit einem elektrischen Konvektionsofen, um Ihnen vielseitige Kochmöglichkeiten zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie diese Anleitung vor der Verwendung des Geräts vollständig durch.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert und an eine geeignete Stromquelle angeschlossen ist.
- Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien fern und verwenden Sie es auf einer stabilen, ebenen Oberfläche.
- Das Gerät kann heiß werden. Berühren Sie heiße Oberflächen nicht ohne geeignete Schutzhandschuhe.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Bei Beschädigung des Netzkabels darf das Gerät nicht mehr betrieben werden und muss zur Reparatur an einen qualifizierten Techniker geschickt werden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: Elektrisches Kochfeld EGPB899 PLUS
- Leistung Kochfeld: 14 kW
- Leistung Konvektionsofen: 4,68 kW
- Abmessungen (L x B x H): 800 x 700 x 850 mm
- Gewicht: 100 kg
- Material: Edelstahl
- Temperaturbereich Konvektionsofen: 50 °C bis 300 °C

4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfen Sie die Verpackung auf Beschädigungen und stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Oberfläche.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete 400 V Stromquelle an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung den erforderlichen Stromwert unterstützt.
4. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät gut belüftet ist und ausreichenden Abstand zu Wandflächen hat (mindestens 10 cm).
5. Schalten Sie das Gerät ein und überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit vor der ersten Nutzung.

5. Betrieb

- Einschalten: Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
- Kochfeld: Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit den entsprechenden Reglern.
- Konvektionsofen: Stellen Sie die Temperatur und die Zeit mithilfe des Steuerpanels ein.
- Verwenden Sie immer geeignete Kochgeschirre, die für hohe Temperaturen ausgelegt sind.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie die Oberflächen reinigen.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und ein weiches Tuch, um die Edelstahloberfläche zu reinigen.
- Vermeiden Sie scheuernde Reiniger oder Werkzeuge, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Kabel und Anschlüsse auf Abnutzung oder Schäden.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Gerät lässt sich nicht einschalten.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Stromquelle und den Hauptschalter.
- Problem: Ungleichmäßige Hitzeverteilung.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Töpfe und Pfannen auf der gesamten Kochfläche gleichmäßig verteilt sind.
- Problem: Konvektionsofen heizt nicht.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen und stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt angeschlossen ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte (WEEE). Bringen Sie nicht mehr benötigte Geräte zu einer geeigneten Sammelstelle oder einem Recyclinghof.

9. Kontakt

Für weitere Informationen, Fragen oder technischen Support kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Handleiding voor Electric Hotplate Stove 14 kW incl. Elektrische Convectoroven 4,68 kW

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Electric Hotplate Stove 14 kW met Elektrische Convectoroven 4,68 kW. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een efficiënte manier om uw gerechten klaar te maken. Lees deze handleiding zorgvuldig door om het meeste uit uw product te halen en het op een veilige en effectieve manier te gebruiken.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in professionele keukens. Zorg ervoor dat het apparaat in overeenstemming is met de relevante nationale en lokale regelgeving.
- Elektrische Veiligheid: Dit apparaat heeft een hoge elektrische belasting. Zorg ervoor dat het apparaat correct is aangesloten op een geschikte voeding.
- Brandgevaar: Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik. Houd ontvlambare materialen op veilige afstand.
- Gebruik van het apparaat: Gebruik geen objecten die niet in het apparaat zijn toegestaan. Voorkom contact met warmere oppervlakken.
- Kinderen: Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen. Zorg ervoor dat kinderen op afstand blijven tijdens het gebruik.
- Persoonlijke Bescherming: Draag altijd geschikte beschermende kleding en gebruik ovenwanten wanneer u het apparaat bedient.

3. Productoverzicht en specificaties

Technische Gegevens:

- Totale Vermogen: 18,68 kW
- Vermogen Hotplate: 14 kW
- Vermogen Convectoroven: 4,68 kW
- Afmetingen: 800 x 600 x 850 mm (B x D x H)
- Gewicht: 60 kg
- Voltage: 400V
- Frequentie: 50Hz

4. Opstelling en Installatie

- Plaatsing: Zorg ervoor dat de kookplaat op een stabiele, vlakke ondergrond staat, met voldoende ruimte rondom voor ventilatie.
- Aansluiting: Sluit de kookplaat aan op een geschikte krachtstroomvoorziening met de juiste zekeringen. Zorg ervoor dat de aarde correct is aangesloten.
- Ventilatie: Zorg voor een goede ventilatie in de ruimte om oververhitting te voorkomen.
- Test: Voer een functionaliteitstest uit om te bevestigen dat de installatie correct is uitgevoerd en dat het apparaat veilig kan worden gebruikt.

5. Bediening

- Inschakelen: Zet de kookplaat aan met de aan/uit-schakelaar.
- Instellen van de temperatuur: Gebruik de thermostaatknoppen om de gewenste temperatuur in te stellen.
- Convectoroven: Zet de oven aan via de ovenknop en stel de temperatuur en timer in volgens uw kookbehoeften.
- Voertijden: Raadpleeg de kookgids voor geschatte kooktijden en instellingen voor verschillende gerechten.

6. Cleaning en Onderhoud

- Dagelijkse Reiniging: Na elk gebruik, laat het apparaat afkoelen en veeg alle oppervlakken af met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Diepe Reiniging: Een keer per week, demonteer de verwarmingselementen indien mogelijk, en reinig grondig om vetophoping te voorkomen.
- Onderhoud: Laat de kookplaat regelmatig controleren door een erkende technicus om de functionaliteit te waarborgen en te zorgen voor veiligheid.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat schakelt niet in.
 - Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten op de voeding.
- Probleem: Ongelijke temperatuur.
 - Oplossing: Controleer of de kookplaat goed is geplaatst en dat er geen voorwerpen tussen de kookoppervlakken zitten.
- Probleem: Brandlucht of rookontwikkeling.
 - Oplossing: Schakel het apparaat onmiddellijk uit en controleer op voedselresten of vetophopingen.

8. Afvoer

Bij het afdanken van dit product, volg de lokale wetgeving voor elektronische apparaten. Lever het apparaat in bij een erkende afvalverwerkingsfaciliteit voor elektronische apparatuur.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen over uw product, neem contact op met ons klantenserviceteam.

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para Placa Calentadora Eléctrica de 14 kW con Horno de Convección Eléctrico de 4,68 kW (Modelo EGPB899 Plus EB5S)

1. Información General

Bienvenido a la experiencia de cocinar con la Placa Calentadora Eléctrica de 14 kW con Horno de Convección Eléctrico de 4,68 kW. Este dispositivo está diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo en la cocina profesional, combinando funcionalidad y comodidad.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este aparato debe ser utilizado únicamente para el propósito previsto.
- Instalación: Asegúrese de que la instalación se realice por un profesional calificado, siguiendo las normativas locales.
- Electricidad: No intente reparar el dispositivo por su cuenta si presenta alguna falla. Desconéctelo de la corriente y contacte al servicio técnico.
- Superficies Calientes: Evite el contacto con las superficies de calentamiento. Use utensilios apropiados para manipular alimentos.
- Ventilación: Asegúrese de que la unidad tenga una ventilación adecuada para evitar sobrecalentamiento.
- Niños y Mascotas: Mantenga el aparato fuera del alcance de niños y mascotas.
- Inspección Regular: Realice inspecciones periódicas para asegurar que no haya daños visibles en el cable de alimentación o en el dispositivo.

3. Descripción General y Especificaciones

- Modelo: EGPB899 Plus EB5S
- Potencia Total: 14 kW
- Horno de Convección: 4,68 kW
- Dimensiones: 600 x 600 x 850 mm
- Peso: 65 kg
- Voltaje: 400 V

4. Configuración e Instalación

- Ubicación: Instale la placa en una superficie nivelada y resistente a altas temperaturas.
- Conexión Eléctrica: Asegúrese de que la unidad esté conectada a una fuente de alimentación adecuada. Es recomendable que la instalación eléctrica tenga un interruptor de circuitos.
- Espacio: Deje al menos 10 cm de espacio alrededor de la unidad para una ventilación adecuada.
- Enchufe: Utilice un enchufe que cumpla con las especificaciones del fabricante. No use adaptadores que puedan sobrecalentarse.

5. Operación

- Encendido: Conecte la unidad a la alimentación eléctrica y encienda la placa y el horno utilizando los interruptores correspondientes.
- Ajuste de Temperatura: Gire los diales para ajustar la temperatura deseada.
- Control del Horno: Ajuste también el control del horno de convección según sea necesario.
- Temporizador: Utilice el temporizador para una cocina precisa.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Desconecte el aparato y deje enfriar. Limpie las superficies con un paño húmedo y un detergente suave.
- Evite Productos Abrasivos: No utilice limpiadores abrasivos que puedan rayar las superficies.
- Mantenimiento Regular: Verifique los componentes eléctricos y el estado general del aparato mensualmente para asegurar un funcionamiento seguro.

7. Solución de Problemas

- La unidad no enciende: Verifique si está conectada a la corriente y asegúrese de que el interruptor esté encendido.
- Calentamiento inadecuado: Confirme que la temperatura esté ajustada correctamente.
- Ruidos Extraños: Apague el dispositivo inmediatamente y contacte al soporte si escucha ruidos anormales.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, no deseche el aparato como residuos domésticos. Siga las normativas locales para la eliminación de equipos eléctricos y electrónicos.

9. Contacto

Si necesita asistencia, por favor contáctenos:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit

Information Générale

Merci d'avoir choisi notre plaque de cuisson électrique avec four à convection électrique. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle et est équipé de fonctionnalités avancées pour garantir des performances optimales. Assurez-vous de lire ce manuel attentivement avant l'utilisation pour garantir la sécurité et l'efficacité de votre équipement.

Informations de Sécurité

1. Installation : Placez la plaque de cuisson sur une surface stable et résistante à la chaleur. Assurez-vous que l'emplacement est bien aéré.
2. Alimentation Électrique : Vérifiez que l'alimentation électrique correspond aux spécifications du produit (3000 W pour la plaque de cuisson, 6800 W pour le four).
3. Utilisation : Ne pas toucher les surfaces chaudes lors de l'utilisation. Utilisez des gants de protection appropriés.
4. Enfants : Gardez ce produit hors de portée des enfants et veillez à ne pas les laisser utiliser sans surveillance.
5. Dégagement de Fumées : Ne pas utiliser dans des espaces confinés sans ventilation adéquate.
6. Entretien : Débranchez l'appareil avant tout nettoyage ou entretien.
7. Défaillance : En cas de défaillance, ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même; contactez un professionnel.

Aperçu du Produit et Spécifications

- Puissance de la plaque de cuisson : 3,0 kW
- Puissance du four à convection : 6,8 kW
- Dimensions : 800 x 700 x 850 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : 80 kg
- Type de produit : Équipement de cuisine commercial

Installation et Mise en Place

1. Retirez l'appareil de son emballage et inspectez-le pour tout dommage.
2. Placez la plaque de cuisson sur une surface plane, résistante à la chaleur et stable.
3. Branchez le câble d'alimentation à une prise appropriée, conforme aux spécifications d'alimentation.
4. Assurez-vous que toutes les connexions électriques sont sûres et étanches.

Fonctionnement

1. Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.
2. Réglez les températures du four et de la plaque de cuisson selon vos besoins à l'aide des commandes appropriées.
3. Placez les aliments à cuire et surveillez attentivement leur cuisson.

Nettoyage et Entretien

1. Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.
2. Utilisez un chiffon humide et non abrasif pour nettoyer les surfaces inoxydables.
3. Évitez les produits de nettoyage agressifs qui pourraient endommager les surfaces.
4. Effectuez un nettoyage régulier du four et de la plaque pour prolonger leur durée de vie.

Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez la connexion électrique et le fusible.
- En cas de surchauffe, débranchez immédiatement l'appareil et laissez-le refroidir.
- Pour tout autre problème, consultez un professionnel agréé.

Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères. Disposez de manière appropriée conformément aux réglementations locales sur les déchets électroniques.

Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Piano Cottura Elettrico con Forno a Convezione

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Piano Cottura Elettrico con Forno a Convezione. Questo dispositivo è progettato per soddisfare le esigenze culinarie di ristoranti, caffè e uso domestico. Si prega di leggere con attenzione questo manuale prima dell'uso per garantire un funzionamento sicuro e corretto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso conforme: Questo dispositivo è destinato esclusivamente per la cottura di cibi. Non utilizzare per scopi diversi.
- Collegamento elettrico: Assicurarsi che la tensione elettrica corrisponda a quella specificata. Utilizzare una presa di corrente con messa a terra.
- Surriscaldamento: Non coprire le aperture di ventilazione durante l'uso.
- Bambini e animali: Tenere il dispositivo lontano dalla portata di bambini e animali.
- Superficie calda: Le superfici possono diventare molto calde durante il funzionamento. Utilizzare presine per evitare scottature.
- Pulizia e manutenzione: Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica prima di pulire. Non utilizzare getti d'acqua diretti per pulire l'interno.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Potenza Piano Cottura: 14 kW
- Potenza Forno: 4,68 kW
- Dimensioni: [dimensioni specifiche non indicate nella richiesta]
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Certificazioni: CE, conforme alle normative di sicurezza europee

4. Installazione e Montaggio

1. Trovare un'area piana e robusta per posizionare il piano cottura.
2. Assicurarsi che ci sia una presa elettrica nelle vicinanze.
3. Posizionare il dispositivo a una distanza adeguata da altre superfici per evitare incendi.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente conforme.
5. Controllare che il dispositivo sia stabile e non presenti movimenti.

5. Funzionamento

1. Accendere il piano cottura utilizzando l'interruttore di accensione.
2. Regolare la temperatura desiderata per il piano cottura e il forno.
3. Monitorare i progressi della cottura attraverso le finestre visibili.
4. Utilizzare utensili appropriati per manipolare i cibi durante la cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il piano cottura prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detergenti delicati per pulire le superfici esterne.
- Rimuovere briciole e residui dal forno, pulendo con acqua e sapone.
- Controllare regolarmente il cavo di alimentazione e le spine per eventuali danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il piano cottura non si accende: Verificare il collegamento elettrico e la corrente.
- Il forno non scalda: Controllare le impostazioni di temperatura.
- Fumi o odori strani: Scollegare immediatamente il dispositivo e contattare l'assistenza.

8. Smaltimento

Smaltire il dispositivo secondo le normative locali in materia di rifiuti elettrici ed elettronici. Non gettare il dispositivo nei rifiuti domestici.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania